TABLE DES MATIERES

FICHE TECHNIQUE

Modèle No. :	BM 3986
Tension de service:	230 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie:	800 W
Capacité de cuisson:	max. 750g de farine pour un pain de 1000 – 1600g
Dimensions approximatives :	42 cm (L) x 26 cm (P) x 29 cm (H)
Poids :	6.8 kg
Minuterie :	Pré-programmable jusqu'à 13 heures
Nbre. de programmes:	10
Accessoires:	Gobelet gradué, cuiller à doser et extracteur pour les crochets pétrisseurs
Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives à l'étiquetage CE.	

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

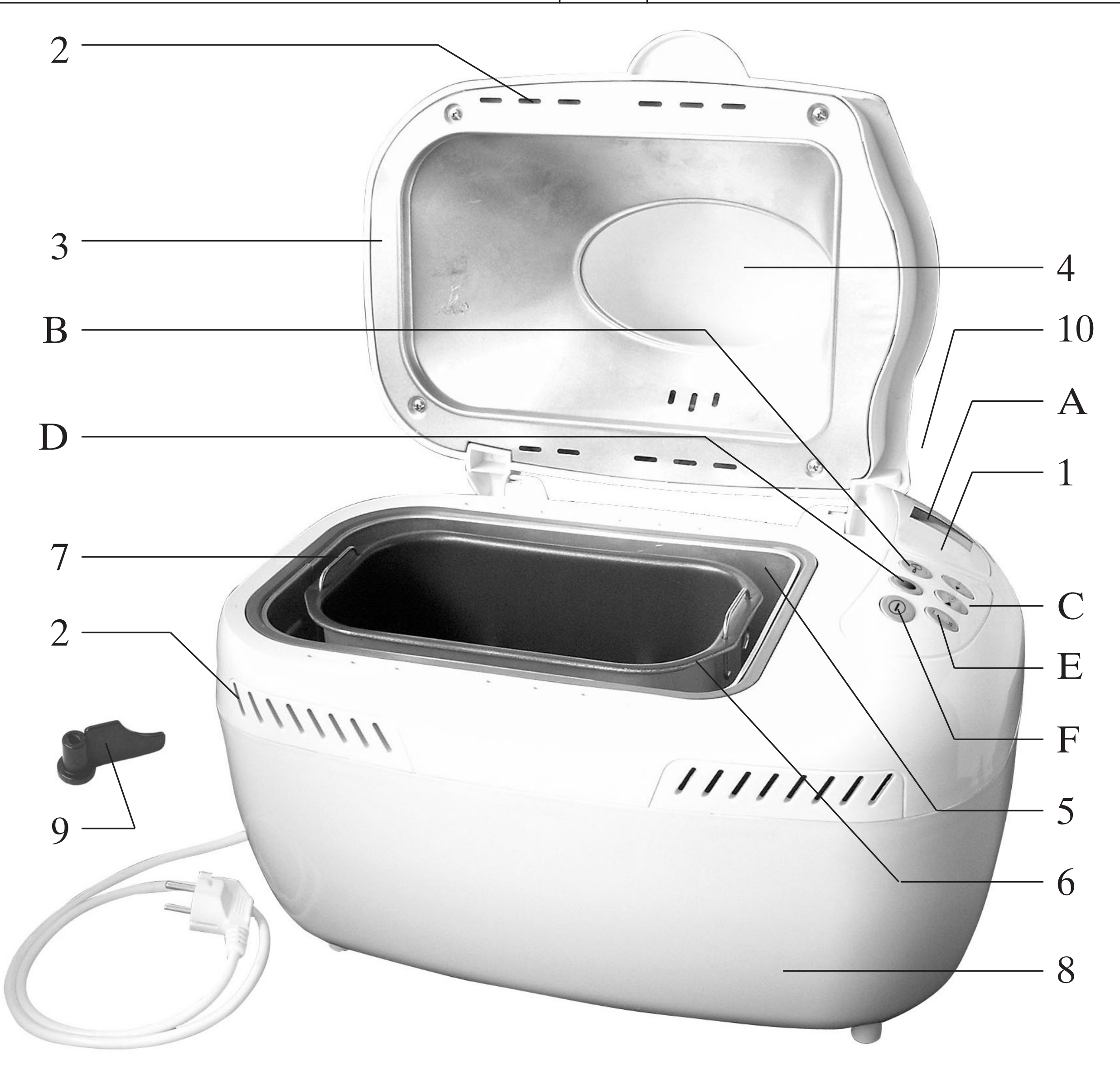
Avant d'utiliser la machine à pain, veuillez lire attentivement les instructions ci-après :

- La surface du boîtier et les sorties de vapeur ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune des parties chaudes de l'appareil. **Retirez le pain à l'aide d'un torchon isolant ou de gants de cuisinier.**
- Cette machine à pain doit être branchée sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.
- Éteignez toujours l'appareil et retirez la fiche de la prise murale après utilisation et également :
  - en cas de mauvais fonctionnement pendant l'utilisation,
  - avant de retirer le moule à pain,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Les enfants, n'étant pas conscients des dangers inhérents à l'utilisation d'appareils électriques, doivent être tenus à l'écart de ceux-ci.
- Respectez une distance minimum de 10 cm entre l'appareil et les murs ou tout autre objet. N'installez et n'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de tout objet suspendu tel que rideaux ou de tout autre matériau inflammable et ne posez aucun objet sur l'appareil pendant que celui-ci est en marche.
- Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, thermorésistante et antidérapante.
- Ne laissez ni l'appareil ni le cordon d'alimentation toucher une surface chaude ou entrer en contact avec une source de chaleur quelconque (par exemple : plaques de cuisson ou flamme).
- N'utilisez pas l'appareil sans que le moule à pain contenant les ingrédients ne soit en place.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie ni à l'humidité et ne l'utilisez pas en plein air ou sur une surface mouillée. Assurez-vous toujours qu'il est à l'abri de toute éclaboussure. N'immergez **jamais** dans l'eau la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même.
- Cette machine à pain a été conçue uniquement pour un usage domestique et non pas pour une utilisation professionnelle.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- L'utilisation de tous accessoires autres que ceux fournis par le fabricant risque d'endommager l'appareil ; il existe également un risque de blessures corporelles.
- Ne touchez aucun élément en mouvement pendant que l'appareil est en marche. N'insérez pas la main ou les doigts dans l'appareil sans que celui-ci ne soit débranché de la prise murale et ait complètement refroidi.

- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d’éviter tout risque, la réparation d’appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d’emploi.
- Conservez ce manuel d’instructions pour toute référence ultérieure.

Votre machine à pain

1.	Tableau de commande	2.	Sorties vapeur
		3.	Couvercle
A	Écran LCD	4.	Hublot de contrôle
B	Touche poids du pain	5.	Cuve
C	Touche minuterie /	6.	Moule à pain
D	Touche de réglage du degré de cuisson	7.	Poignée du moule à pain
E	Touche menu	8.	Boîtier
F	Touche de marche / arrêt	9.	Crochets pétrisseurs
		10.	Commutateur marche/arrêt (au dos de l'appareil)



Le tableau de commande

A Écran LCD

L'écran LCD affiche le programme sélectionné ainsi que le temps restant du programme. Un programme actif est signalé par le clignotement continu des deux points de l'affichage du temps.

Exemple:

Dans cet exemple, le programme 5 (PAIN COMPLET) a été sélectionné avec la touche . L'écran affiche : 5 3:40. Le poids du pain est affiché sous forme de symbole triangulaire en haut à droite de l'écran, juste en dessous le symbole du pain ( ) le plus grand. Le degré de cuisson est affiché 'MOYENNE, sous forme de symbole triangulaire en haut au centre de l'écran.

La durée totale du programme est de 3 heures 40 minutes.

**B Minuterie / **

Le démarrage des programmes 1, 3, 5, 7, 8 et 10 peut être reporté à l'aide de la minuterie, le report maximum de la fin de cuisson étant de 13 heures.

Exemple:

Vous souhaitez faire démarrer le programme à 20 H 00 pour que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 H 30. La durée totale du programme sera donc de 11 heures 30 minutes.

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche .
- Appuyez sur ou jusqu'à ce que l'écran affiche une durée totale de 11 H 30..
- Ajoutez les ingrédients en suivant les instructions figurant à la section *Fonctionnement*. Évitez tout contact entre la levure et les liquides ou le sel.

● Utilisez la minuterie uniquement pour des recettes ayant fait l'objet d'essais préalables réussis pour être sûr que les quantités relatives d'ingrédients sont respectées ; ainsi, la pâte ne déborde pas du moule à pain.

● N'utilisez pas la minuterie si la recette exige l'emploi d'ingrédients périssables tels qu'œufs, lait frais ou fruits. La fonction minuterie est également inadaptée aux recettes exigeant l'addition d'ingrédients quelconques (tels que noix, grains ou fruits secs) pendant la seconde phase de pétrissage.

C Cuisson

Les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, et 8 permettent la présélection du degré de cuisson souhaité ; 3 réglages sont possibles. Le degré de cuisson est affiché sous forme de symbole triangulaire en haut au centre de l'écran.

PÂLE

MOYEN

FONCÉ

D Menu

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche à l'écran LCD (A).

Le menu vous permet de sélectionner 10 programmes différents :

Programme	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	Normal		Rapide	Pain blanc/Crous-tillant	Programme court	Pain complet		Biscuits, pâtisserie	Pâte	Cuisson	Confitures, marmelades	Sandwich	
Poids du pain	750	1300				750	1300					750	1300
Préchauffage (moteur éteint – chaleur intermittente)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	chaleur intermittente	11	22
Remuer	3		3	3	3	3			3,5	3	-	15	3
1e phase de pétrissage	2		2	2	2	2	-	-	2	-	-	2	
2e phase de pétrissage	13		20	16	5	13		12,5 min sans chaleur, 8 min avec chaleur	16	-	-	13	
Signal sonore - message affiché	2:54	2:57	1:33	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45
1e phase de levage	45		-	45	-	45		-	-	-	-	45	
Phase d'homogénéisation	1		1	1	-	1		-	-	-	-	1	
2 e phase de levage	18		7	25	7	18		-	45	-	-	18	
Phase d'homogénéisation	1		-	1	-	1		-	-	-	-	1	
Dernière phase de levage	45		25	50	27	35		-	22	-	-	39	
Cuisson	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 remuer / cuire	56	
Phase de repos (sans chaleur)	-		-	-	-	-		16	-	-	20	-	
Maintien au chaud	60		6	60	-	60		-	-	-	-	60	
Durée totale du programme me	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Minuterie (pré-programmation)	13:00		-	13:00	-	13:00		-	13:00	13:00	-	13:00	

E TOUCHE DE MARCHE/ARRET

La touche de MARCHE/ARRÊT démarre ou arrête le programme. Le clignotement continu des deux points de l'affichage du temps indique que le programme a été activé.

Blocage des touches :

Une fois le programme lancé, toutes les autres touches restent bloquées jusqu'à la fin de la cuisson, ou jusqu'à ce que vous appuyiez pendant 2 secondes sur la touche .

Lorsque vous appuyez sur une touche, attendez le bip de confirmation avant de retirer la pression sur la touche.

F Poids du pain

Les programmes de cuisson 1, 5 et 10 permettent la présélection du poids du pain. Le poids sélectionné est indiqué par un symbole triangulaire affiché sous le symbole du pain correspondant à l'écran LCD.

= pour des pains d'environ. 750g à 900g

= pour des pains d'environ 1000g à 1600g

UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

Votre nouvelle machine à pain vous permet de :

- faire du pain d'après des recettes variées, dont certaines figurent en annexe de ce manuel. Cette machine à pain vous permet également d'utiliser les mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce, contenant jusqu'à 750 g d'ingrédients solides (pour un pain d'environ 1600 g).
- mélanger et pétrir la pâte à petits pains, à pizza etc., et laisser lever la pâte.

Autres instructions importantes :

- Utilisez toujours un torchon isolant ou des gants de cuisinier pour toucher l'appareil chaud ou pour manier le pain fraîchement cuit.
- Seules les recettes dont la quantité de farine utilisée est d'environ 750 g conviennent à cette machine à pain.
  Si la quantité de farine est inférieure au minimum, le pétrissage en profondeur de la pâte ne pourra être assuré. Également, toute quantité de farine au-delà du maximum risque de faire déborder la pâte du moule à pain.
- En cas de panne de courant, le programme doit être redémarré. Si le programme se trouvait à la phase de pétrissage au moment de la coupure, le cycle peut être redémarré en utilisant les mêmes ingrédients. Sinon les ingrédients doivent être renouvelés.
- Pendant le pétrissage, de la vapeur d'eau peut se condenser sur le hublot. Cette condensation disparaît toutefois pendant la phase de cuisson.
- Pour assurer la cuisson uniforme du pain, n'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.
- Après utilisation, laissez la machine et le moule à pain refroidir avant de les nettoyer soigneusement.
- Le moule à pain et les crochets de pétrissage ont un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager ce revêtement, n'utilisez aucun objet métallique, dur, acéré ou pointu sur celui-ci.
- **Attention : toute utilisation à vide de la machine à pain risque de l'endommager** en provoquant la surchauffe du moule.

Attention

- En cas d'échappement de fumée de la cuve, maintenez le couvercle bien fermé et débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. N’essayez sous aucun prétexte d’étouffer ou d’éteindre la pâte en combustion avec de l’eau. La pâte peut s'enflammer si elle déborde du moule à pain et entre en contact avec la résistance. Il est donc très important de respecter les doses limites indiquées dans chaque recette.
- Assurez-vous toujours que l’appareil est installé hors de portée des enfants, en particulier lorsqu’il est en marche.
- Ne posez l’appareil sur aucune surface souple ou inflammable (par exemple un tapis). Assurez-vous toujours qu’il est installé sur une surface de travail stable et plane. Placez toujours l’appareil de manière à ce qu’il ne puisse pas tomber.
- Ne touchez ni le boîtier métallique, ni les sorties de vapeur à l'arrière de l'appareil ni le hublot du couvercle car ces éléments deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est arrêté, débranché de la prise murale et complètement froid au toucher.

LES PROGRAMMES

1 = NORMAL

Le plus fréquemment utilisé, ce programme convient aux pains à haute teneur en farine de froment.

2 = RAPIDE

Convient à la cuisson rapide de pains à haute teneur en farine de froment.

3 = PAIN BLANC/CROUSTILLANT

Convient à pain blanc (type baguette), de couleur pâle.

4 = PROGRAMME COURT

Convient à une cuisson rapide pour des pains plus légers. Les quantités donc doivent être celles utilisées pour les pains plus petits uniquement.

5 = PAIN COMPLET

Ce programme comporte des temps de levage et de cuisson prolongés par rapport au programme NORMAL, car les pâtes à haute teneur en farine de seigle ou farine complète ont tendance à moins lever que les pâtes à base de farine de froment.

6 = BISCUITS, PATISSERIE

Convient à la préparation de biscuits ou gâteaux à base de levure chimique plutôt que de levure de boulanger.

7 = PATE

Ce programme n’inclut pas la phase de cuisson. Après la fin du programme, la pâte (par exemple la pâte à pizza) peut être retirée de l’appareil pour être cuite dans un four conventionnel.

8 = CUISSON

Utilisé pour faire cuire une pâte (par exemple une pâte préalablement pétrie avec le programme “PÂTE”). Ainsi, la phase de levage peut être modifiée en fonction du type de pâte, avant le démarrage du programme CUISSON.

Ce programme peut également être démarré après la fin d'un programme si le degré de cuisson s'avère insuffisant.

9 = CONFITURES, MARMELADES
Convient à la préparation de confitures et de marmelades. Pendant la préparation, assurez-vous que le moule à pain n'est rempli d'ingrédients qu'aux deux-tiers (environ 900 g) car le mélange peut avoir tendance à mousser.

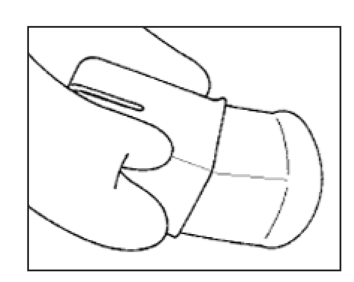
10 = SANDWICH
Convient à la préparation de pain pour sandwich.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE
- Retirez le moule à pain.
- Branchez la fiche à une prise murale adaptée, puis mettez l'appareil en marche.
- Sélectionnez le programme **8** (CUISSON) à l'aide de la touche .
- Appuyez sur la touche et laissez l'appareil chauffer pendant 10 minutes environ, couvercle ouvert. Vous éliminerez ainsi l'odeur caractéristique qui se dégage lors de la mise sous tension initiale des résistances chauffantes. Prévoyez une aération suffisante. Pour empêcher toute surchauffe du moule à pain, veillez à retirer ce dernier avant d'allumer l'appareil.
- Appuyez ensuite sur la touche pendant 2 secondes minimum, débranchez la fiche de sa prise de courant et laissez refroidir l'appareil. Le moule à pain doit être soigneusement lavé avant d'être mis en service.

FONCTIONNEMENT
- Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain.
- Fixez les crochets de pétrissage dans les douilles situées à l'intérieur de la cuve.
- Pour un résultat optimal, versez en premier les liquides, suivis des ingrédients solides tels que la farine.
- Ajoutez la levure en dernier lieu. Lorsque vous utilisez la minuterie, veillez à éviter tout contact entre la levure et le sel ou les liquides.
- Remettez le moule à pain dans l'appareil. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé en place. Avant de lancer le programme, fermez le couvercle et branchez la fiche sur une prise murale, puis mettez l'appareil sous tension à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT.
- Sélectionnez le programme de cuisson désiré à l'aide de la touche . Appuyez sur la touche pour faire défiler les programmes.
- La touche permet de présélectionner, dans les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 8, le degré de cuisson. Les réglages possibles sont : pâle ( ),moyen ( ) et foncé ( ).
- Les programmes de cuisson 1, 5 et 10 permettent la présélection du poids du pain à l'aide du sélecteur du poids du pain .
- Pour un démarrage ultérieur, la durée totale du programme souhaitée doit être programmée à ce moment à l'aide de la minuterie / .
- Sinon, appuyez sur la touche pour lancer le processus de pétrissage et/ou de cuisson.
- Pendant la seconde phase de pétrissage dans les programmes 1, 2, 5, 6 et 10, un signal sonore indique le moment d'ajouter les ingrédients supplémentaires, tels que fruits et noix. N'ouvrez pas le couvercle après cette seconde phase de pétrissage et attendez la fin du programme.
- Lorsque le pain ou la pâte est prêt/e un signal sonore répété retentit et l'écran affiche

0:00. Appuyez sur la touche ⓘ pendant 2 secondes minimum puis ouvrez le couvercle,.

- Dans les programmes 1, 2, 3, 5 et 10, si vous oubliez d'appuyer sur la touche ⓘ et de retirer immédiatement le pain, il sera automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes environ, ceci afin d'éviter l'accumulation de condensation dans le moule à pain.
- Retirez soigneusement le moule à pain en utilisant un torchon pour le four ou des gants de cuisinier. Ne posez le moule à pain brûlant sur aucune surface sensible à la chaleur.
- Ôtez le pain de son moule. Pour décoller le pain, vous pouvez agiter doucement le moule. Si l'un des crochets se coince dans la pâte, il doit être délicatement libéré à l'aide de l'extracteur fourni. Insérez l'extracteur dans l'ouverture située sur le crochet, puis inclinez-le de façon à ce qu'il accroche la partie inférieure du crochet. Retirez délicatement le crochet du pain, la lame la première de préférence. Pour faciliter l'extraction de la lame, faites une petite incision dans le pain à cet endroit
  Pour permettre à la base du pain de se refroidir de façon égale, placez le pain sur une grille appropriée. N'essayez pas de couper le pain tant qu'il n'est pas refroidi.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est arrêté, débranché de la prise murale et a complètement refroidi.** N'immergez jamais la machine à pain dans l'eau.
- Retirez le moule à pain de l'appareil puis enlevez les crochets de pétrissage.
  Le moule à pain et les crochets de pétrissage peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun objet récurant pour le nettoyage. Si vous n'arrivez pas à séparer les crochets du moule à pain en utilisant une force normale, faites tremper l'ensemble dans l'eau tiède pendant 30 minutes environ. N'utilisez aucune force excessive pour enlever les crochets.
- Pour éviter d'endommager le joint d'étanchéité de l'arbre d'entraînement, ne laissez pas tremper le moule à pain longtemps dans l'eau. **Ne lavez pas le moule à pain au lave-vaisselle.**
- L'intérieur du couvercle peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié. **L'intérieur** de l'appareil doit être nettoyé à l'aide **d'un chiffon doux sec**.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez aucun produit de nettoyage de four, produit abrasif ou concentré, ni vinaigre ou produit blanchissant.
- Avant de le ranger, assurez-vous toujours que l'appareil est froid et totalement sec.

PROBLEMES COURANTS ET QUESTIONS

1. *Le pain dégage une forte odeur.*
   Vérifiez le dosage de levure. Tout excès de levure provoque une odeur désagréable et entraîne le levage excessif du pain. Utilisez toujours des ingrédients frais.

2. *Le pain cuit est humide et présente une surface collante.*
   Retirez le pain de l'appareil immédiatement après la cuisson, et posez-le sur une grille pour permettre son refroidissement.

3. *Le programme sélectionné ne démarre pas après pression sur la touche de MARCHE/ARRÊT.*
Vérifiez que l'appareil est correctement branché au secteur.
Si, après un cycle de cuisson, l'appareil est encore trop chaud pour être redémarré, un dispositif de sécurité automatique empêche la remise en marche. Dans ce cas, l'écran LCD affiche **HHH** et un signal sonore continu retentit. Appuyez pendant 2 secondes sur la touche ⓘ puis retirez le moule à pain contenant les ingrédients. Laissez refroidir la machine à pain pendant 20 minutes environ avant de tenter de lancer de nouveau le programme.
Le message **EEE** à l'écran signal un dysfonctionnement du capteur thermique. Dans ce cas, l'appareil doit être vérifié par un technicien qualifié.

4. *Le pain a trop levé.*
Réduisez la quantité ou la dose de levure, d'eau ou de farine utilisée.

5. *Le pain n'a pas suffisamment levé.*
Augmentez la dose de levure, d'eau ou de sucre. Vérifiez que les ingrédients ont bien été ajoutés au moule à pain dans l'ordre préconisé : d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients solides et, en dernier lieu, la levure.
Remarque : le pain de seigle ou le pain complet à la farine intégrale ont tendance à lever moins que le pain à base de farine de froment.

6. *La pâte s'affaisse après le démarrage de la phase de cuisson.*
La pâte est trop légère. Réduisez légèrement les doses de liquides ou la dose de levure ou utilisez un programme à temps de levage plus court. Vous pouvez également essayer d'augmenter la dose de sel.

7. *La pâte est trop molle ou trop collante.*
Essayez de rendre la pâte plus lisse en y ajoutant une cuillerée de farine pendant le pétrissage.

8. *La pâte est très difficile à pétrir.*
Ajoutez une cuillérée d'eau pendant le pétrissage.

9. *Que signifie les chiffres désignant les différents types de farine*
Plus le nombre est élevé, plus le contenu en fibres de la farine est élevé et plus foncé sera sa couleur.

10. *Qu'est-ce la farine complète?*
La farine complète est fabriquée avec le grain entier et contient donc plus de fibres. Il est reconnaissable à sa couleur plus foncée. Cependant, le pain complet n'est pas nécessairement plus foncé.

Recettes

Informations complémentaires concernant les recettes
Les suggestions de recettes figurant dans ce manuel peuvent être modifiées à votre goût en ajoutant les ingrédients de votre choix.

Vous pouvez ajouter, par exemple, germes de blé, graines de tournesol, herbes aromatiques, graines de carvi, poivre moulu, noix en poudre, muesli, semoule de maïs, lard finement coupé en dés, etc.
Ces ingrédients peuvent être ajoutés au signal sonore après le démarrage de la seconde phase de pétrissage, mais seulement pour les programmes suivants: NORMAL, RAPIDE, PAIN COMPLET, BISCUITS, PÂTISSERIE et SANDWICH.
La machine à pain a été conçue pour réaliser des recettes dont la teneur en farine ne dépasse pas 750 g. Pour empêcher la pâte de déborder du moule et lui assurer un pétrissage convenable, voire parfait, ne dépassez pas ces limites.
Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
Le sucre aide la levure à lever et tend à rendre la croûte plus foncée et plus épaisse.
Le sel donne à la pâte une consistance plus ferme et ralentit le processus de levage.
Si vous ajoutez à une recette davantage de liquides, veillez à réduire en conséquence la dose de liquide indiquée dans la recette. Ceci s'applique par exemple à l'addition d'œufs, fromage frais ou yaourt.
Pour les programmes ne permettant pas la programmation du poids du pain, l'une ou l'autre des quantités indiquées dans la recette peut être utilisée.
Les informations contenues dans les recettes (ex. 750g et 1000g) indiquent les poids approximatifs des pains cuits.
Le résultat de la cuisson dépend de plusieurs facteurs tels que la pression atmosphérique, l'humidité, la dureté de l'eau, la température ambiante et la température des ingrédients. Si une recette s'avère ne pas être à votre goût, nous vous conseillons de la modifier en vous référant aux méthodes décrites à la section *'Problèmes courants et questions'*.

Informations destinées aux personnes souffrant d'allergies
Cette machine à pain permet l'utilisation de farines spécialement formulées pour les personnes allergiques aux céréales. Les pains finis auront une consistance relativement ferme même lorsque des quantités plus élevées de levure ou de levure chimique sont utilisées.
Cependant, seuls les programmes NORMAL et RAPIDE doivent être utilisés et avec un degré de cuisson plus élevé. Le programme NORMAL confère au pain une croûte plus ferme et le programme RAPIDE une croûte plus faible.
La pré-programmation est déconseillée pour les farines de type sans gluten. Démarrez le programme immédiatement après l'ajout des ingrédients.
Si vous observez des résidus de farine sur les parois du moule à pain, ouvrez le couvercle pendant la phase de pétrissage et réincorporez ces résidus à la pâte à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Refermez ensuite le couvercle.
Lorsque vous utilisez de la levure de boulanger, les crochets doivent être retirés après la phase de pétrissage finale. Saupoudrez –vous les doigts de farine avant de retirer les crochets. Ceci est nécessaire afin d'éviter l'accumulation de poches d'air à l'intérieur du pain car la pâte ne gonfle que très peu. Ajoutez ensuite quelques gouttes d'huile à la surface de la pâte puis étalez-le avec une raclette à pâte ou vos doigts. Ceci évitera les fissures qui pourraient résulter de la cuisson à haute température. Refermez ensuite le couvercle.

Pain blanc

Ingrédients:

750g	1000g		Ingrédients
1	1 1/2	c.à.c.	de levure de boulanger
390	600	g	de farine de froment type 405
2	3	c.à.s.	de sucre
1 1/2	2 1/4	c.à.c.	de sel
1 1/2	2 1/4	c.à.s.	de beurre
14	22	cl	de lait
12	18	cl	d'eau
Programme:			PAIN BLANC/CROUSTILLANT
Cuisson:			MOYEN

Pain aux oignons

Ingrédients:

860g	1180g		Ingrédients
3/4	1	pqt	de levure de boulanger
540	760	g	de farine de seigle type 1150
50	75	g	d'oignons
1	1	c.à.c.	de sucre
1	1 1/2	c.à.c.	de sel
35	50	cl	d'eau
Programme:			RAPIDE

Pain aux 7 céréales

Ingrédients:

800g	1600g		Ingrédients
3/4	1	pqt	de levure de boulanger
500	700	g	de farine complète
215	325	g	flocons 7-céréales
1 1/4	1 3/4	c.à.c.	de sel
1 1/4	1 3/4	c.à.c.	de sucre
1 1/4	1 3/4	c.à.s.	du vinaigre
25	45	g	de beurre
46	64	cl	d'eau
Programme:			PAIN COMPLET
Cuisson:			MOYEN

Pain au froment

Ingrédients:

750g	1100g		Ingrédients
1	1 3/4	c.à.c.	de levure de boulanger
300	420	g	de farine de seigle type 1150
200	280	g	de farine de froment type 405
1 1/2	2 1/2	c.à.c.	de sel
1 1/2	2 1/2	c.à.c.	de miel ou sirop de sucre
1 1/2	2 1/2	c.à.c.	de miel ou sirop de sucre
29	45	cl	d'eau
Programme:			NORMAL
Cuisson:			FONCE

Pain au froment et de seigle

Ingrédients:

750g	1100g		Ingrédients
1 1/4	1 3/4	c.à.c.	de levure de boulanger
230	350	g	de farine de froment type 550
230	350	g	de farine de seigle type 1150
1 1/2	2 1/2	c.à.c.	de sel
1/4	3/4	c.à.c.	de sucre
22	35	cl	d'eau
11	17.5	cl	de yaourt naturel à 3,5% m.g.
1 1/2	2 1/2	c.à.c.	de poudre de levain
Programme:			NORMAL
Cuisson:			MOYEN

Pain au froment et de seigle aux graines de soja

Ingrédients:

750g	1120g		Ingrédients
1	1 3/4	c.à.c.	de levure de boulanger
250	350	g	de farine de froment type 550
220	300	g	de farine de seigle type 1150
1 1/2	2 1/2	c.à.c.	de sel
1	1 3/4	c.à.c.	de sucre
18	24	cl	d'eau
16	22	cl	de babeurre
3/4	1 1/4	c.à.s.	de poudre de levain
30	45	g	de graines de soja
3/4	1 1/4	c.à.c.	d'épices à pain
Programme:			NORMAL
Cuisson:			MOYEN
Les graines de soja sont ajoutées après le signal sonore.			

Pain au fromage

Ingrédients:

760g	1100g		Ingrédients
1 1/4	1 3/4	c.à.c.	de levure de boulanger
230	350	g	de farine de froment type 550
230	350	g	de farine de seigle type 1150
1 1/2	2 1/2	c.à.c.	de sel
3/4	1 1/4	c.à.c.	de sucre
17	27	cl	d'eau
14	21	cl	de babeurre
45	70	g	de parmesan
Programme:			NORMAL
Cuisson:			FONCE
Le fromage est ajouté après le signal sonore.			

Pain au son

Ingrédients:

750g	1300g		Ingrédients
1	1 1/4	c.à.c.	de levure de boulanger
340	525	g	de farine de froment type 550
1/4	3/4	gobelet grad.	de son de blé
1 1/2	2 1/2	c.à.s.	de sucre
1 1/2	2 1/2	c.à.s.	de lait en poudre
1 1/2	2 1/2	c.à.c.	de sel
1 1/2	2 1/2	c.à.s.	de beurre
29	44	cl	d'eau
Programme:			NORMAL
Cuisson:			MOYEN

Pain blanc italien

Ingrédients:

900g	1300g		Ingrédients
3/4	1	pqt	de levure de boulanger
100	150	g	de semoule de maïs
475	650	g	de farine de froment type 550
1	1 1/2	c.à.c.	de sucre
1	1 1/2	c.à.s.	d'huile alimentaire
1	1 1/2	c.à.c.	de sel
37.5	57	cl	d'eau
Programme:			SANDWICH

Pain de seigle complet au froment

Ingrédients:

750g	1150g		Ingrédients
1 1/2	2 1/4	c.à.c.	de levure de boulanger
230	350	g	de farine de seigle type 1150
230	350	g	de farine de seigle complet
1	1 3/4	c.à.c.	de sel
1/2	1	c.à.c.	de sucre
29	44	cl	d'eau
2	3 1/2	c.à.s.	de poudre de levain
Programme:			PAIN COMPLET
Cuisson:			FONCE

Mélange de farine sans gluten pour pain, petits pains et pâtes

Ingrédients:

1150g		Ingrédients
2	pqt	de levure de boulanger
700	g	de mélange de farine
30	g	de beurre
1 1/2	c.à.c.	de sel
57	cl	d'eau chaude
Programme:		NORMAL
Cuisson:		FONCE
Conseil : la pâte préparée avec ces ingrédients peut être pétrie en utilisant le programme PÂTE pour faire des pains ou des pâtes cuites.		

Pain sucré

Ingrédients:

750g	1180g		Ingrédients
3/4	1	pqt	de levure de boulanger
500	700	g	de farine de froment type 550
2	3	c.à.s.	de miel
1	1 1/2	c.à.c.	de sel
2	4		oeufs
25	35	g	de beurre
27.5	40	cl	de lait rais
Programme:			RAPIDE ou COURT
Remarque : avec le programme COURT, seule la quantité correspondant au pain de 750g doit être utilisée ; sinon le pain pourrait devenir trop grand car en général ce programme donne une texture plus légère.			

Pain au levain

Ingrédients:

740g	1050g		Ingrédients
1	$1^{1}/_{2}$	pqt	de levure de boulanger
250	340	g	de farine de seigle
250	340	g	de farine de froment 1150
1	$1^{1}/_{2}$	c.à.c.	de sel
$^{1}/_{2}$	$^{3}/_{4}$	c.à.c.	d'épices à pain
$^{1}/_{2}$	$^{3}/_{4}$	pqt	de levain sec
35	45	cl	d'eau
Programme:			NORMAL
Cuisson:			MOYEN
Remarque : le levain sec est un concentré disponible en paquets de 15g.			

Pain au froment

Ingrédients:

750g	1100g		Ingrédients
1	$1^{3}/_{4}$	c.à.c.	de levure de boulanger
220	340	g	de farine de froment type 550
230	360	g	de farine de seigle type 1150
$1^{1}/_{2}$	2	c.à.c.	de sel
$^{1}/_{2}$	1	c.à.c.	de sucre
$1^{1}/_{2}$	2	c.à.c.	de poudre de levain
21	32	cl	de babeurre
12	18	cl	de lait
Programme:			NORMAL
Cuisson:			MOYEN

Pain au son d'avoine

Ingrédients:

750g	1050g		Ingrédients
$^{3}/_{4}$	$1^{1}/_{2}$	c.à.c.	de levure de boulanger
360	470	g	de farine de froment type 550
110	145	g	de son de flocons d'avoine
$1^{1}/_{2}$	2	c.à.s.	de sucre
2	$2^{3}/_{4}$	c.à.c.	de sel
2	$2^{3}/_{4}$	c.à.s.	de beurre
38	49	cl	de lait
Programme:			PAIN COMPLET
Cuisson:			MOYEN

Mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce

Divers mélanges prêts à l'emploi sont disponibles dans le commerce.

– Dans le moule, versez jusqu'à 750 g de mélange ainsi que la quantité requise de levure de boulanger en poudre.
– Ajoutez la quantité de liquide correspondante.

Programmes: NORMAL, PAIN BLANC/CROUSTILLANT ou PAIN COMPLET, selon le type de farine utilisé.

Confitures, Marmelades

La recette de base se compose de fruits finement coupés ou en purée et sucre gélifiant (ou pectine) dans la proportion de 2:1. Souvent, des informations sur les proportions correctes de fruits et de sucre gélifiant se trouvent également sur l'emballage du sucre.

– Avant d'être coupés ou réduits en purée, les fruits doivent être lavés et, si nécessaire, épluchés.
– Pesez environ 900g de fruits. Pour éviter que la marmelade mousse et déborde, ne dépassez pas cette quantité. Découpez ensuite les fruits en dés de 1cm maximum ou faites-en une purée.
– Mettez les fruits dans le moule avec environ 500g de sucre gélifiant dans la proportion de 2:1. Pour les confitures à base de baies, ajoutez 1 c.à.s. de jus de citron.
– Démarrez le programme CONFITURE, MARMELADE.
– L'opération doit être soigneusement surveillée. Retirez les résidus de sucre des parois à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
– Une fois le programme terminé, retirez la fiche de la prise murale et dégagez prudemment le moule à pain en utilisant un torchon isolant ou des gants de cuisinier.
– Transvasez soigneusement la confiture ou la marmelade dans des pots préparés au préalable. Fermez ensuite les pots

hermétiquement et laissez-les refroidir.
– Le moule à pain doit être soigneusement nettoyé immédiatement après utilisation.

Pâte à Pizza

Ingrédients:

		Ingrédients
2	c.à.c.	de levure de boulanger
400	g	de farine de froment type 550
2	c.à.c.	de sel
1	c.à.c.	de sucre
3	c.à.s.	d'huile d'olive
23	cl	d'eau
Programm:		PÂTE

– Une fois le programme terminé, retirez la pâte du moule.
– Enduisez d'huile d'olive un plateau à pâtisserie et roulez la pâte au rouleau.
– Laisser lever la pâte à température ambiante pendant 30 minutes environ.
– Répartissez sur la pâte les garnitures de votre choix. Laissez cuire la pâte à 200° C pendant 15 à 25 minutes dans un four préchauffé, jusqu'à ce que le fromage ait fondu, recouvrant uniformément la pâte, et que les bords de la pâte soient dorés.

Abréviations:

c.à.c. = cuillerée à café (cuiller à doser: 1 teaspoon) = 5 ml
$^1/_2$ c.à.c. = demi-cuillerée à café
c.à.s. = cuiller à soupe (cuiller à doser: 1 tablespoon) = 15 ml
g = gramme
cl = centilitre
pqt = paquet
Gobelet gradué: 1 cup = 25 cl

GARANTIE

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.